

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Pincel de Pastelaria Cerdas Naturais 24 cm x 6.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845060	Modelo:	P845060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845060
EAN	8421661845601
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Pincel de pastelaria com cerdas naturais e cabo de poliamida, ideal para untar, lavar ovos ou aplicar molhos e glacês. Distribuição uniforme.

Descricao Completa

Este pincel de pastelaria, com 24 cm de comprimento e 6.5 cm de largura, é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa e uniforme de líquidos e cremes em diversas preparações culinárias.

Pincel Pastelaria — Características Técnicas

Material Cabo	Poliamida
Material Cerdas	Naturais
Cor	Branco
Largura	6.5 cm
Comprimento	24 cm
Altura	1 cm
Peso	0.07 kg

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, cantinas escolares e empresariais. É perfeito para untar formas, lavar ovos em massas folhadas, aplicar molhos em assados ou glacês em sobremesas. Também é útil em hamburgarias, snack-bares e roulotes que preparem pão ou doces.

Pincel Pastelaria — Principais Vantagens

- Cerdas Naturais:** Retêm uma quantidade impressionante de líquido e são suaves para alimentos delicados, garantindo uma aplicação sem danificar a superfície.
- Distribuição Uniforme:** As cerdas permitem uma cobertura homogênea de manteiga, ovos, molhos ou glacês, resultando em acabamentos perfeitos.

- **Cabo Robusto:** O cabo de poliamida branco é forte e durável, concebido para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- **Armazenamento Prático:** Inclui um orifício no extremo do cabo, facilitando o armazenamento suspenso e mantendo o pincel sempre à mão.
- **Versatilidade:** Adequado para uma ampla variedade de tarefas na pastelaria e cozinha, desde a confeção de pão a sobremesas complexas.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas deste pincel são de material natural, ideais para reter líquidos e garantir uma aplicação suave em alimentos delicados.

Este pincel pode ser utilizado para altas temperaturas?

É recomendado para temperaturas de confeção habituais, como untar formas quentes ou aplicar molhos. Para temperaturas muito elevadas, como grelhados, é aconselhável verificar a resistência específica das cerdas naturais.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o pincel é de fácil limpeza. Recomenda-se lavar as cerdas com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso para evitar que os resíduos sequem e se fixem.

Qual a largura útil das cerdas?

A largura útil das cerdas é de 6.5 cm, o que o torna versátil para cobrir áreas maiores ou para trabalhos mais detalhados, dependendo da aplicação.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o cabo de poliamida e as cerdas naturais de qualidade são concebidos para resistir ao uso frequente e às exigências de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.